

Rapport d'activités 2000



Le Cirad au Brésil

4.3 Etude du système agro-alimentaire localisé de Gloria-Sergipe

Projet de coopération ABC, accord Embrapa / Cirad 1999-2000

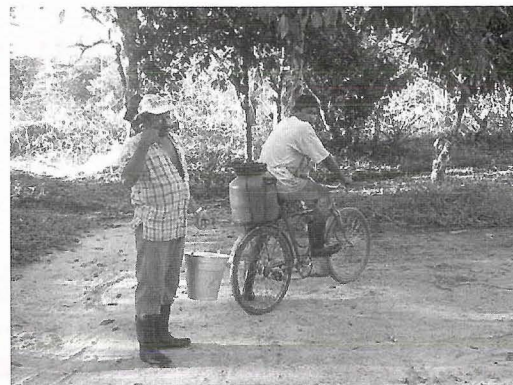
Claire Cerdan, Denis Sautier (Cirad-Tera af) et Gérard Loiseau (Cirad-Amis paa) avec l'appui de José Muchnick (Cirad-Tera af) et Denis Réquier-Desjardins (Université de Versailles Saint Quentin)

Irinéia Rosa do Nascimento et Sonia Menezes (Ufs), Orlando Monteiro de Carvalho (Embrapa) et l'Emdagro.

Ce projet vise à décrire et comprendre les dynamiques locales dans les systèmes agro-alimentaires localisés et à accompagner les processus d'innovation permettant de donner des avantages comparatifs à ces systèmes. A partir d'études faites dans trois pays (Brésil, Pérou et Bénin), le projet cherche à vérifier l'hypothèse que les systèmes agroalimentaires localisés ont des avantages liés à la proximité entre entreprises, tels que l'amélioration des services, l'accès au marché ou l'apprentissage. Au Brésil, ce travail se réalise dans le bassin laitier de Gloria (Sergipe), situé dans le Nordeste semi-aride. Dans cette région, l'élevage bovin a longtemps été le support de la colonisation des terres et le moteur de la croissance économique, en approvisionnant les zones côtières agricoles en viande, en cuir et en animaux de traction.

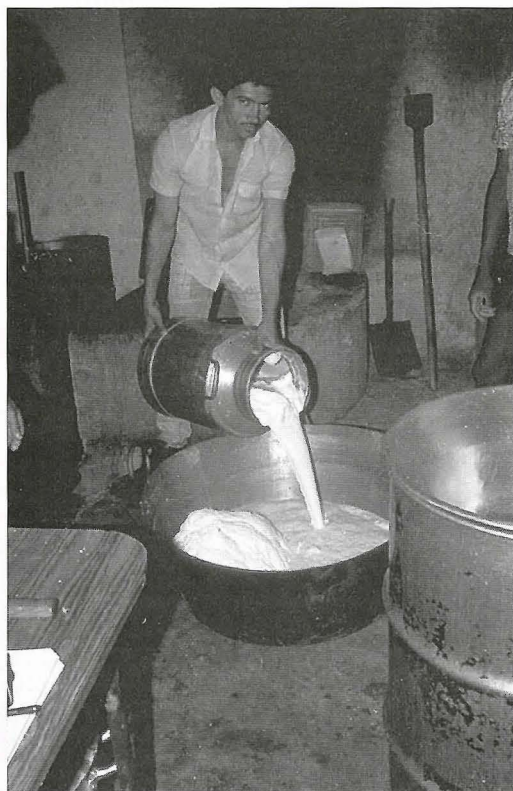
Le bassin producteur a été délimité grâce à une enquête organisée par l'Emdagro en collaboration avec le département de géographie de l'Universidade federal do Sergipe (Ufs). Celle-ci a recensé les unités de production sur l'ensemble de l'état de Sergipe et mis en évidence une concentration d'unités dans la zone d'étude. Le système agroalimentaire localisé de Gloria couvre 5 municipios et regroupe 91 unités fromagères qui reposent sur une même dynamique commerciale, autour de produits régionaux.

Le système agroalimentaire de Gloria a été caractérisé à partir d'enquêtes auprès des producteurs de lait, des unités fromagères, des négociants et des consommateurs ainsi que par des opérations de recherche-action. L'analyse du processus historique fait ressortir deux grandes périodes : 1) la constitution d'un bassin de production laitier basé sur des petites et moyennes exploitations et 2) la structuration du système d'intermédiation et des formes de commercialisation des produits laitiers. L'étude a montré que les acteurs locaux ont la capacité à faire évaluer les ressources locales (savoir-faire, technologies, entreprises, produits proposés) pour s'adapter aux évolutions de la demande et que la proximité géographique, sociale et culturelle a contribué à sa capacité à augmenter sa part de marché. Une synergie s'est créée entre les unités traditionnelles («fabriquettes») et la laiterie industrielle installée dans les années 80. Les premiers s'approvisionnent auprès de petits producteurs, hors du rayon de collecte de la laiterie, qui pour sa part, absorbe les excédents saisonniers. La production fromagère valorise un certain nombre de produits traditionnels du



Transport artisanal du lait

© F. Tourrand



Fabrication artisanal du fromage

Nordeste tels que le queijo de coalho (type pâte pressée) et le requijão (pâte cuite après acidification lactique) mais transforme également des produits plus récents tels que la mozzarella, la ricotta et le caillé précuit. La fabrication de mozzarella à partir de 1994, à la suite d'une forte sécheresse dans la zone traditionnelle de production de ce fromage, est un exemple important de diffusion rapide d'innovations concernant les équipements, les procédés, les produits et le marché dans le bassin de Gloria.

L'analyse des réseaux socio-techniques qui permettent la mobilisation des ressources locales a montré que, dans les fabriques, la famille élargie et les voisins fournissent la main d'œuvre et garantissent l'approvisionnement en matière première. Ils assurent par ailleurs l'apprentissage de la fabrication des fromages et du métier de négociant. Les réseaux professionnels les plus actifs sont de type vertical. Entre le négociant en fromages et ses fournisseurs, comme entre le fromager et ses producteurs de lait fidélisés, circulent produits et argent, mais aussi relations sociales, services et conseils techniques. Le rôle des négociants va bien au-delà de l'économique : ils donnent fréquemment des conseils sur la fabrication, le salage et la présentation des fromages en fonction des marchés de destination. Ils jouent un rôle actif pour l'introduction de produits nouveaux dans le système local.

L'originalité de la région ne tient pas à la typicité de ses produits mais à son dynamisme commercial et sa capacité de s'adapter en captant des apports externes. Ainsi, dans le bassin laitier de Gloria-Sergipe, éleveurs, industrie laitière, fromageries familiales et artisanales, négociants et fournisseurs de services, ont constitué par étapes un tissu d'acteurs qui ont su combiner de façon dynamique savoirs traditionnels et compétences nouvelles.

L'émergence de l'association des fromageries, l'obtention de crédits bancaires et la possibilité de réaliser les investissements nécessaires à une légalisation des entreprises marquent un nouveau tournant stratégique. Le travail en 2001 s'attachera à renforcer le dispositif institutionnel et appuyer le système agroalimentaire de Gloria à franchir cette nouvelle étape.